

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
КАЛУЖСКОЙ ОБЛАСТИ**

ПРИКАЗ

17.07. 2023 г.

№ 984

Об утверждении регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4-х классов муниципальных общеобразовательных организаций Калужской области

В целях реализации Перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных общеобразовательных организациях Калужской области, утвержденного заместителем Губернатора Калужской области К.М. Горобцовым 20.06.2020, в целях выработки и применения единых подходов по совершенствованию организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4-х классов муниципальных общеобразовательных организаций Калужской области (далее – Стандарт) согласно приложению к настоящему приказу.

2. Рекомендовать органам местного самоуправления муниципальных образований Калужской области, осуществляющих управление в сфере образования, при организации питания обучающихся в подведомственных общеобразовательных организациях руководствоваться в работе Стандартом.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя министра - начальника управления общего и дополнительного образования министерства образования и науки Калужской области С.А. Терехину

4. Настоящий приказ вступает в силу со дня его издания.

Министр



А.С. Аникеев

**Региональный стандарт
оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4-х классов
муниципальных общеобразовательных организаций
Калужской области**

Общие положения

1. Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4-х классов муниципальных общеобразовательных организаций Калужской области (далее – Стандарт, обучающиеся, общеобразовательные организации) определяет порядок организации питания обучающихся начальной школы, устанавливает и систематизирует требования к предоставлению услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций.

2. Основная цель Стандарта – сохранение и укрепление здоровья обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях, посредством совершенствования сферы школьного питания.

3. Задачами Стандарта являются:

- обеспечение безопасности, качества и доступности питания;
- установление унифицированных требований к обеспечению и организации питания обучающихся.

4. Стандарт рекомендуется для использования в практической деятельности руководителей общеобразовательных организаций, их заместителей и других специалистов, отвечающих в рамках своих полномочий за организацию питания; руководителей и специалистов органов местного самоуправления, обеспечивающих и контролирующих финансирование общеобразовательных организаций в части организации питания; руководителей и сотрудников организаций - организаторов питания.

5. Стандарт представляет собой совокупность требований к:

- качеству питания и условиям приема пищи в общеобразовательных организациях;
- меню и методике его формирования;
- приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов;
- безопасности, составу, пищевой ценности, объему, качеству приготовленных блюд и условиям приема пищи в общеобразовательных организациях;
- обеспечению контроля качества и организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях;
- организации мониторинга горячего питания.

6. Стандарт формирует основу для совершенствования организации системы управления, реализации обязательных требований в части обеспечения обучающихся горячим питанием. Наряду с обязательными требованиями Стандарт содержит рекомендации по созданию наиболее благоприятных условий организации питания, направленные на сохранение и укрепление здоровья детей и подростков.

Раздел 1. Состояние организации питания в Калужской области

1.1. Состояние нормативно-правового обеспечения организации питания

1.1.1. Нормативное регулирование обеспечения питанием обучающихся находится в компетенции органов государственной власти субъектов Российской Федерации и органов местного самоуправления.

1.1.2. Настоящий документ разработан с учетом требований правовых и нормативных документов, действующих в сфере обеспечения качества и безопасности пищевой продукции и услуг предоставления питания для обучающихся образовательных организаций.

1.1.3. Перечень необходимых нормативно-правовых документов по организации школьного питания, в том числе принятых в Калужской области, представлен в таблице № 1.

Таблица № 1

Перечень нормативно-правовых документов по организации школьного питания

№ п/п	Вид документа	Наименование документа	Дата утверждения, номер
1	2	3	4
1	Перечень поручений Президента Российской Федерации	По реализации послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15.01.2020	от 24.01.2020 № Пр-113
2	Федеральный закон	Об образовании в Российской Федерации	от 29.12.2012 № 273-ФЗ
3	Федеральный закон	О качестве и безопасности пищевых продуктов	от 02.01.2000 № 29-ФЗ
4	Федеральный закон	О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»	от 01.03.2020 № 47-ФЗ
5	Федеральный закон	О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения	от 30.03.99 № 52-ФЗ
6	Федеральный закон	О контрактной системе в сфере закупок, товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд	от 05.04.2013 № 44-ФЗ
7	Закон Российской Федерации	О защите прав потребителей	от 07.02.92 № 2300-1
8	Постановление Правительства Российской Федерации	О требованиях к участникам закупки товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд и признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений актов Правительства Российской Федерации	от 29.12.2021 № 2571
9	Постановление Правительства Российской Федерации	Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения	от 22.11.2000 № 883

10	Постановление Правительства Российской Федерации	Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации	от 20.10.2021 № 1802
11	Постановление Правительства Российской Федерации	О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов	от 21.12.2000 № 987
12	Постановление Правительства Российской Федерации	Об утверждении Положения о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации ил уничтожения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами	от 07.10.2000 № 1612
13	Решение Комиссии Таможенного союза	О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)	от 09.12.2011 № 880
14	Решение Комиссии Таможенного союза	О принятии технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011)	от 09.12.2011 № 881
15	Решение Комиссии Таможенного союза	О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011)	от 09.12.2011 № 882
16	Решение Комиссии Таможенного союза	О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011)	от 09.12.2011 № 883
17	Решение Совета Евразийской экономической комиссии	О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)	от 09.10.2013 № 67
18	Решение Совета Евразийской экономической комиссии	О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)	от 09.10.2013 № 68
19	Решение Совета Евразийской экономической комиссии	О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016)	от 18.10.2016 № 162
20	Решение Комиссии Таможенного союза	О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011)	от 16.08.2011 № 769
21	Решение Совета Евразийской экономической комиссии	О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012)	от 15.06.2012 № 34
22	Решение Комиссии Таможенного союза	О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе	от 28.05.2010 № 299
23	Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации	О введении в действие Санитарных правил	от 14.11.2001 № 36

24	Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации	Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	от 27.10.2020 № 32
25	Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации	Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	от 28.09.2020 № 28
26	Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации	Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	от 28.01.2021 № 2
27	Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации	Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»	от 30.06.2020 № 16
28	Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации	О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	от 22.05.2003 № 98
29	Методические рекомендации	Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций	от 18.05.2020 МР 2.4.0179-20
30	Методические рекомендации	Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях	от 18.05.2020 МР 2.4.0180-20
31	Методические рекомендации	Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом или иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)	от 30.12.2019 МР 2.4.0162-19
32	Методические рекомендации	Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения	от 2.03.2021 МР 2.3.6.0233-21
33	Методические рекомендации	Гигиена детей и подростков. Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям	от 4.10.2021 МР 2.4.0260-21
34	Методические рекомендации	Состояние здоровья населения в связи с состоянием питания. Оценка качества пищевой продукции и оценка доступа населения к отечественной пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов	от 20.03.2020 МР 2.3.7.0168-20
35	Методические рекомендации	Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации	от 22.07.2021 МР 2.3.1.0253-21

36	Методические рекомендации	Профилактика инфекционных болезней. Предприятия общественного питания. Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19	от 30.05.2020 МР 3.1/2.3.6.0190-20
37	Закон Калужской области	Об образовании в Калужской области	от 30.09.2013 № 479-ОЗ
38	Закон Калужской области	Об областном бюджете на 2023 год и на плановый период 2024 и 2025 годов	от 01.12.2022 № 301-ОЗ
39	Постановление Правительства Калужской области	Об утверждении государственной программы Калужской области «Развитие общего и дополнительного образования в Калужской области»	от 29.01.2013 № 38
40	Приказ министерства образования и науки Калужской области	Об осуществлении родительского контроля за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях Калужской области	от 24.03.2021 № 326

1.2. Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях

1.2.1. В образовательных организациях Калужской области созданы условия для организации питания 100% обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций.

Данные по охвату обучающихся горячим питанием в общеобразовательных организациях, находящихся на территории Калужской области, представлены в таблице № 2.

Таблица № 2

Охват обучающихся горячим питанием в общеобразовательных организациях, находящихся на территории Калужской области, в 2022/23 учебном году

№ п/п	Наименование муниципалитета	Количество обучающихся, получающих горячее питание в МР (ГО), в т.ч. во 2 смену, чел.	Охват горячим питанием 1-4 класс, в т.ч. во 2 смену, %	Охват горячим питанием 5-11 класс, в т.ч. во 2 смену, %
1	Бабынинский район	2416	100	73
2	Барятинский район	455	100	58
3	Боровский район	5120	100	63,3
4	Дзержинский район	5525	100	83
5	Думиничский район	1068	100	59
6	Жиздринский район	938	100	61
7	Жуковский район	5183	100	77
8	Износковский район	483	100	100
9	Город Калуга	29396	100	33

10	Город Киров и Кировский район	2227	100	100
11	Козельский район	0	100	100
12	Куйбышевский район	0	100	100
13	Город Людиново и Людиновский район	4503	100	59
14	Малоярославецкий район	7119	100	54,3
15	Медынский район	1201	100	100
16	Мещовский район	0	100	0
17	Мосальский район	753	100	100
18	Город Обнинск	16513	100	70
19	Перемышльский район	1343	100	58
20	Спас-Деменский район	642	100	60
21	Сухиничский район	1896	100	52,6
22	Тарусский район	1441	100	98
23	Ульяновский район	448	100	64
24	Ферзиковский район	876	100	87
25	Хвастовичский район	864	100	100
26	Юхновский район	1053	100	100

1.2.2. Питание обучающихся в общеобразовательных организациях должно обеспечивать организм детей основными пищевыми веществами (белками, жирами, углеводами, пищевыми волокнами, витаминами, минеральными веществами) в их оптимальном соотношении, необходимом для нормального роста и развития, обеспечения жизнедеятельности. Нормы потребления должны выполняться в соответствии с продолжительностью пребывания детей в образовательных организациях.

1.2.3. Выбор формы (модели) организации питания (самостоятельная организация или с привлечением сторонних специализированных организаций) осуществляется непосредственно общеобразовательной организацией.

1.2.4. В общеобразовательных организациях школьное питание может быть организовано в следующих формах (моделях):

- базовые школьные столовые организованы для централизованного приготовления полуфабрикатов из мяса и рыбы. Доставка в общеобразовательные организации осуществляется в специальных контейнерах, далее ведется доготовка полуфабрикатов и приготовление основного рациона питания;

- самостоятельная организация питания в общеобразовательных организациях осуществляется по системе полного цикла приготовления блюд в условиях школьных пищеблоков силами штатных поваров. Закупка продуктов питания осуществляется общеобразовательными организациями.

- аутсорсинг – организация питания в общеобразовательных организациях осуществляется силами иных организаций, индивидуальных предпринимателей. Закупка продуктов питания осуществляется организацией, предоставляющей услугу питания.

Распределение общеобразовательных организаций, находящихся на территории Калужской области, по моделям предоставления питания и формам организации питания представлены в таблицах № 3, 4.

Таблица № 3

Распределение общеобразовательных организаций, находящихся на территории Калужской области, по моделям предоставления питания

№ п/п	Наименование муниципалитетов	Модель предоставления питания			Общая площадь школьных столовых, м ²	Количество посадочных мест в обеденном зале школьной столовой
		сырьевая	догоготовочная	буфет-раздаточная		
1	Бабынинский район	8	0	1	1733,8	872
2	Брятинский район	5	0	0	263,5	269
3	Боровский район	14	1	0	3535,24	1 499
4	Дзержинский район	20	0	0	2660	2192
5	Думиничский район	11	0	0	1423,96	686
6	Жиздринский район	9	0	0	514,8	388
7	Жуковский район	14	0	0	2341,64	1447
8	Износковский район	6	0	0	530,5	338
9	Город Калуга	44	0	4	11891	8064
10	Город Киров и Кировский район	16	0	0	1997,53	1089
11	Козельский район	15	0	0	1310	1090
12	Куйбышевский район	8	0	0	681,89	369
13	Город Людиново и Людиновский район	14	0	0	1888	1071
14	Малоярославецкий район	15	0	0	3774,91	1977
15	Медынский район	8	0	0	1253,9	608
16	Мещовский район	9	0	0	796,6	646
17	Мосальский район	6	0	0	331	373
18	Город Обнинск	19	0	0	2960,23	2907
19	Перемышльский район	11	0	0	1478	688
20	Спас-Деменский район	5	0	0	366,3	310
21	Сухиничский район	15	0	0	1556,9	848
22	Тарусский район	3	4	0	494	498
23	Ульяновский район	5	0	0	405	380
24	Ферзиковский район	9	2	1	1256	910
25	Хвастовичский район	8	0	0	966,1	472
26	Юхновский район	8	0	0	850	700

Таблица № 4

Распределение общеобразовательных организаций, находящихся на территории Калужской области, по формам организации питания

№ п/п	Наименование МО (ГО)	Самостоятельная организация, ед.	Аутсорсинг, ед.
1	Бабынинский район	8	1
2	Барятинский район	4	
3	Боровский район	15	
4	Дзержинский район	20	
5	Думиничский район	11	
6	Жиздринский район	9	
7	Жуковский район	1	13
8	Износковский район	6	
9	Город Киров и Кировский район	16	
10	Козельский район	15	
11	Куйбышевский район	8	
12	Город Людиново и Людиновский район	6	8
13	Малоярославецкий район	3	12
14	Медынский район	8	
15	Мещовский район	8	1
16	Мосальский район	6	
17	Перемышльский район	11	
18	Спас-Деменский район	3	2
19	Сухиничский район	15	
20	Тарусский район	4	3
21	Ульяновский район	5	
22	Ферзиковский район	9	3
23	Хвастовичский район	8	
24	Юхновский район	8	
25	Город Обнинск		19
26	Город Калуга		48

1.2.5. Обучающиеся общеобразовательных организаций, в зависимости от смены обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака или обеда.

1.2.6. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком. Не допускается замена обеда завтраком.

1.2.7. Производство (изготовление) пищевых продуктов, используемых для организации питания детей, должно соответствовать требованиям, предъявляемым к производству специализированной пищевой продукции для питания детей.

1.2.8. В общеобразовательных организациях в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями должен быть организован питьевой режим.

1.2.9. Организация горячего питания обучающихся по месту учебы должна осуществляться в школьных столовых, состав и площади помещений которых следует принимать в зависимости от проектного количества классов и численности обучающихся в них.

1.2.10. Количество мест в школьных столовых должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен, во вновь

строящихся и реконструируемых объектах – не более чем в две перемены. Число одновременно питающихся детей не должно превышать количества посадочных мест в обеденном зале по проекту.

1.2.11. Столовые общеобразовательных учреждений обеспечиваются достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных правил.

1.2.12. Столовые (пищеблоки) образовательных учреждений должны быть обеспечены необходимым количеством производственного оборудования и инвентаря (позволяющим осуществить приготовление безопасного и сохраняющего пищевую ценность горячего питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями) с учетом обеспечения питанием всех обучающихся в образовательном учреждении.

1.3. Обеспечение питанием обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании

1.3.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача.

1.3.2. Индивидуальное меню должно быть разработано с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

1.3.3. Для постановки ребенка на индивидуальное питание законному представителю ребенка рекомендуется обратиться к руководителю общеобразовательной организации с заявлением о необходимости создания специальных (индивидуальных) условий пребывания ребенка в образовательной организации и организации питания. К заявлению прилагается заключение врачебной комиссии, и (или) психолого-медико-педагогической комиссии, и (или) врача-педиатра.

1.3.4. Руководитель общеобразовательной организации должен обеспечить индивидуальное питание обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, на основании заявления законного представителя ребенка и заключения врачебной комиссии, и (или) психолого-медико-педагогической комиссии, и (или) врача-педиатра.

1.3.5. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, общеобразовательной организацией разрабатывается основное (организованное) меню (на базе действующего основного 10-дневного меню) с учетом имеющейся у ребенка патологии. Разработанное меню согласовывается со специалистом-диетологом (педиатром медицинского учреждения) и родителями (законными представителями). Планируемое (на цикл) и фактическое (на день) меню вместе с технологическими картами рекомендуется размещать на сайте общеобразовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

1.3.6. В образовательных организациях для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

1.3.7. Информация о детях, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющейся патологии, доводится до классных руководителей, вожатых, педагогических работников.

1.3.8. Классным руководителям классов, в которых есть дети, находящиеся по состоянию здоровья на индивидуальном питании, а также учителям физической культуры необходимо пройти инструктаж о возможных ухудшениях состояния здоровья детей, факторах риска и мерах профилактики, оказания первой помощи.

1.3.9. Порядок и особенности обеспечения питанием детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, регламентируется локальным нормативным актом.

Данные о количестве обучающихся по образовательным программам начального общего образования, требующих индивидуального подхода в организации питания, представлены в таблице № 5.

Таблица № 5

Количество обучающихся по образовательным программам начального общего образования, требующих индивидуального подхода в организации питания

Количество обучающихся 1-4-х классов, требующих индивидуального подхода в организации питания	Организация питания *	Наличие специально отведенных мест в общеобразовательных организациях для организации питания учащимся, требующих индивидуального подхода в организации питания
Сахарный диабет -39	употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями) детей, выдаются продуктовые наборы	да
Пищевая аллергия -21	употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями) детей, питание в соответствии с школьным меню выборочно	да
Целиакия - 2	употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями) детей	да
Муковисцидоз - 1	употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями) детей	да

* По согласованию с родителями (законными представителями).

1.4. Обеспечение питанием обучающихся, не имеющих возможность посещать общеобразовательные организации (обучающихся на дому)

1.4.1. Обучающиеся, не имеющие возможность посещать общеобразовательные организации, должны обеспечиваться сухим пайком, набором пищевых продуктов.

1.4.2. Наименование продуктов и их количество (в г, мл, брутто) в продуктивном наборе зависит от возраста обучающихся и соответствуют ведомостям выполнения норм продуктового набора по действующим меню.

1.4.3. Порядок обеспечения питанием обучающихся на дому устанавливается нормативным правовым актом муниципального образования.

Раздел 2. Обеспечение сбалансированности и качества питания обучающихся образовательных организаций

2.1. Требования к безопасности и качеству сырья, готовых продуктов питания

2.1.1. Продовольственное сырье и готовые продукты питания, используемые в производстве кулинарной продукции, должны соответствовать требованиям санитарных гигиенических правил и нормативам, Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

2.1.2. Показатели, определяющие качество и безопасность пищевого сырья, применяемого для производства кулинарной продукции, должны соответствовать требованиям действующих технических регламентов, национальных стандартов и технических условий на пищевые продукты, поставляемые для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.

2.1.3. Рекомендуемый остаточный срок годности пищевых продуктов на момент поставки в столовые общеобразовательных организаций для питания детей и подростков должен составлять не менее 50% от установленного срока.

2.1.4. Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

2.1.5. Пищевые продукты должны быть упакованы так, чтобы обеспечивалось сохранение их качества и безопасности на всех этапах оборота продуктов. При упаковке продуктов детского питания используются материалы, соответствующие санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям.

2.1.6. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии, отвечать предъявляемым к пищевым продуктам требованиям в части органолептических и физико-химических показателей и соответствовать установленным нормативными документами, требованиям к допустимому содержанию химических, радиологических, биологических веществ и их соединений, микроорганизмов, представляющих опасность для здоровья в соответствии с действующими законодательными и нормативными документами.

2.1.7. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, фермерских хозяйствах, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных организаций в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

2.1.8. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов, оказанию услуг в сфере общественного питания, обязаны представлять заказчику, а также органам государственного надзора и контроля полную и достоверную информацию о качестве и

безопасности пищевых продуктов, соблюдении требований нормативных документов при изготовлении и обороте пищевых продуктов и оказании услуг в сфере общественного питания.

2.1.9. При размещении заказов на закупки пищевых продуктов и услуги по организации питания в общеобразовательных организациях государственные (муниципальные) заказчики в соответствии с законодательством о размещении заказов для государственных и муниципальных нужд устанавливают требования, которые должны включать обязательные требования к безопасности, пищевой ценности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды, а также дополнительные требования к пищевой ценности, качеству, срокам годности, таре и упаковке пищевых продуктов.

2.1.10. Требования к качеству и безопасности пищевой продукции в полном объеме указываются в конкурсной документации при заключении контрактов на организацию питания в образовательных организациях.

2.1.11. Поступающая пищевая продукция должна иметь все необходимые сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность, достоверную, доступную и достаточную информацию на маркировке продукции в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов.

2.1.12. Для отдельных видов пищевых продуктов (продукты детского, диетического и специализированного питания, пищевые добавки, биологически активные добавки к пище, пищевые продукты из генетически модифицированных источников и другое) указываются:

- область применения (для продуктов детского, диетического и специализированного питания, пищевых добавок, биологически активных добавок к пище);

- наименование ингредиентов, входящих в состав пищевого продукта, пищевые добавки, микробные культуры, закваски и вещества, используемые для обогащения пищевых продуктов; в биологически активных добавках к пище и обогащенных продуктах для биологически активных компонентов указывают также проценты от суточной физиологической потребности, если такая потребность установлена;

- рекомендации по использованию, применению, а при необходимости – противопоказания к использованию;

- для биологически активных добавок к пище обязательна информация: «не является лекарством»;

- информация о государственной регистрации.

2.1.13. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

2.1.14. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.1.15. Готовые блюда, напитки, кулинарные изделия должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям.

2.1.16. Пищевая продукция, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

2.1.17. Способы производства кулинарной продукции определяются применяемыми технологиями приготовления блюд, обеспечивают полную готовность блюд для непосредственного потребления.

2.1.18. При приготовлении блюд не применяется жарка. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии

приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.2. Методика формирования меню. Требования к объему порции. Примерное меню

2.2.1. В образовательных организациях питание обучающихся должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном, диетическом питании с учетом санитарно-эпидемиологических требований.

2.2.2. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся 1-4 классов в общеобразовательной организации необходимо составление примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

2.2.3. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель с учетом сезонности, требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.

2.2.4. Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии и на основании медицинского заключения.

2.2.5. Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в общеобразовательной организации, и согласовывается руководителями общеобразовательной организации и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

2.2.6. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде при необходимости. Обязательно приводятся ссылки на соответствующие сборники рецептов.

2.2.7. В основе составления рационов питания должны быть использованы действующие нормативно-технические сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, технико-технологические карты.

2.2.8. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых технологических картах. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюда и кулинарных изделий.

2.2.9. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи.

2.2.10. Ежедневно на основе примерного меню формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается руководителем общеобразовательной организации.

2.2.11. Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

2.2.12. В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюд) по пищевым и биологически активным веществам в соответствии санитарными требованиями.

2.2.13. Документом, по которому осуществляется приготовление блюд, по количеству питающихся, является меню-раскладка, необходимая для контроля закладки блюд и контроля за выполнением норм питания.

2.2.14. Описание технологического процесса приготовления блюд, в том числе вновь разрабатываемых, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

2.2.15. При разработке меню для питания обучающихся начальной школы предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

2.2.16. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

2.2.17. В различных приемах пищи в один день не допускается повторение одних и тех же блюд. При наличии первых блюд, содержащих крупу и картофель, гарнир ко второму блюду не должен приготавливаться из этих же продуктов

2.2.18. Питание учащихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.

2.2.19. Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в том числе обогащенные продукты (макро-и микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);

- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

2.2.20. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

2.2.21. Информация о ежедневном меню должна размещаться на видном месте в столовой общеобразовательной организации, а также в информационно-телекоммуникационной сети Интернет в доступном формате на сайте общеобразовательной организации и организации общественного питания. В меню указываются названия кулинарных изделий и сведения об объемах блюд, пищевой и энергетической ценности. В случае изменения меню, такая информация должна публиковаться в столовой общеобразовательной организации и в информационно-телекоммуникационной сети Интернет с указанием причины изменения.

2.2.22. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использование набора пищевой продукции («сухой паек»), свыше 4 часов (за исключение ночного времени с 23.00 до 7.00) должно быть организовано горячее питание.

Региональное базовое 10-дневного меню для возрастной категории 7-11-и лет представлено в таблицах № 6, 7, 8.

10-дневное меню горячего питания																		
для учащихся 1-4-х классов (наименование ООО)																		
Возрастная категория: 7-11 лет																		
№ рецептур	Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)						
				Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	I	Mg	Fe
	Неделя 1 День 1																	
		Макароны запеченные с сыром и яйцом	150	6,76	11,43	21,61	216,35	4,05	9,15	0,15	13,05	4,8	13,35	16,5	5,7	3,75	3,6	6,9
		Напиток кофейный с молоком	200	3,1	2,63	29	152,07	0,03	20	1,47	-	-	158,7	132	12	10	29,33	2,4
	Завтрак	Банан	100	1,13	0,38	15,75	70,94	0,03	2,8	7,5	2,2	0,3	6	21	1,3	-	31,5	0,45
		Бутерброд с маслом и сыром	30	2,90	0,80	16,30	84,00	0,04	4,5	-	-	0,52	9,2	34,8	2,9	-	13,2	0,44
			10	0,07	7,80	0,10	70,88	0,00	0,56	-	40,00	0,10	2,40	3,00	0,08	-	-	-
			10	3,91	3,99	0,53	53,67	0,27	1,70	0,08	3,20	0,33	8,80	6,30	2,90	-	0,88	-
		Итого за завтрак	500	17,87	27,03	83,29	647,91											
	Неделя 1 День 2																	
		Сырники из творога со стуженным молоком	150	9,03	7,48	14,29	160,6	0,11	19,5	0,36	108	1,44	234	338,4	3,45	5,1	39,6	1,62
	Завтрак	Печенье затяжное	50	3,75	9,25	33,5	232,25	0,04	1,65	-	26	0,52	16,4	34,8	-	-	6	0,4
		Какао с молоком	200	3,78	0,67	26	125,15	0,02	20	1,33	-	-	133,3	111,11	10,6	-	25,56	2

	Апельсин	100	0,3	0,23	7,73	34,19	0,04	1,7	64,29	-	0,21	36,43	24,64	1,7	1,3	13,93	0,32
	Итого за завтрак	500	16,86	17,63	81,52	552,19											
	Неделя 1 День 3																
	Оладьи со стуженным молоком	150	12,96	12,48	72,58	454,48	4,08	21	1,08		6,48	13,8	28,44	8,85	6,9	7,32	4,8
	Чай с сахаром и лимоном	200	0,53	0	9,87	41,6	0,2	0,4	2,13	-	-	15,33	23,2	-	-	12,27	2,13
	Завтрак																
	Яблоко	100	0,3	0,3	7,35	33,3	0,05	1,1	15	0,6	0,3	24	16,5	1,3	1,3	13,5	3,3
	Бутерброд с сыром	30					0,04	4,5	-	-	0,52	9,2	34,8	2,9	-	13,2	0,44
		20	5,3	8,26	14,82	154,82	0,13	0,85	0,04	1,60	0,16	4,40	3,15	1,45	-	0,44	-
	Итого за завтрак	500	19,09	21,04	104,62	684,2											
	Неделя 1 День 4																
	Омлет натуральный с маслом	150	15,74	18,51	2,77	240,63	0,06	28,50	0,21	254,82	0,56	90,32	199,20	10,65	15,00	15,20	2,19
	Сливочным																
	Салат из огурцов и помидоров с растительным маслом	90	0,23	6,30	5,70	80,42	2,87	2,68	0,19	1,06	0,63	0,04	18,50	1,70	1,50	0,73	70,44
	Завтрак																
	Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,20	86,60	0,02	-	4,00	-	0,20	14,00	14,00	-	-	8,00	2,80
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	24,20	117,10	0,04	7,00	0,10	-	0,36	9,20	42,40	4,35	-	10,00	1,24
	Итого за завтрак	500	20,92	35,51	52,87	614,75											
	Неделя 1 День 5																
	Каша геркулесовая молочная	200	8,31	13,1	37,6	301,54	0,22	8	2,08	32	0,86	221,6	315,4	11,4	6,8	72,6	2,1
	Чай с сахаром и лимоном	200	0,53	0	9,87	41,6	0,2	0,4	2,13	-	-	15,33	23,2	-	-	12,27	2,13
	Завтрак																
	Апельсин	100	0,3	0,23	7,73	34,19	0,04	1,7	64,29	-	0,21	36,43	24,64	1,7	1,3	13,93	0,32
	Итого за завтрак	500	9,14	13,33	55,2	377,33											

Неделя 2 День 6																		
	Пудинг из творога с изюмом и соусом из кураги	150																
		20	10,2	8	27	220,8	-	0,011	16,5	0,84	108	1,6	236,4	342	7,5	4,35	41,4	1,7
Завтрак	Кисель из апельсинов	180	0,41	0,04	34	138	0	10,08	80	14,04	0,18	8,2	6,42	6,12	8,82	0,96	0,28	
		100	0,3	0,23	7,73	34,19	0,02	-	3,75	-	0,3	14,25	12	0,1	-	9	1,73	
	30	5,3	8,26	14,82	154,82	0,04	4,5	-	0,52	-	9,2	34,8	2,9	-	13,2	0,44		
	20					0,13	0,85	0,04	1,60	0,16	4,40	3,15	1,45	-	0,44	-		
Итого за завтрак		500	16,21	16,53	83,55	547,81												
Неделя 2 День 7																		
Завтрак	Омлет натуральный запечённый с зелёным горошком	150					0,06	18	0,21	254,82	0,56	90,32	199,2	9,45	8,85	15,2	2,19	
		50	5,39	9,6	1,02	112,04	0,17	0,095	12,5	33,5	1,3	13	61	3,3	0,4	19	0,35	
	30	2,90	0,80	16,30	84,00	0,04	4,5	-	0,52	-	9,2	34,8	2,9	-	13,2	0,44		
	20	0,1	16,4	0,2	148,80	0,01	1,12	0,14	52	0,1	176	100	0,16	-	7	0,2		
Завтрак	Чай с сахаром и лимоном	200	0,53	0	9,87	41,6	0,2	0,4	2,13	-	-	15,33	23,2	-	-	12,27	2,13	
		50	3,95	0,50	24,20	117,10	0,04	7,00	0,10	-	0,36	9,20	42,40	4,35	-	10,00	1,24	
Итого за завтрак		500	12,87	27,3	51,59	503,54												
Неделя 2 День 8																		
Завтрак	Каша рисовая молочная	200	8	14,47	57,2	391,03	0,04	3,4	7,8	1	2	20	0,6	6,2		36	0,8	
		50	4,2	3,6	20,9	132,8	3,75	30,5	0,05	2,65	2,55	3,35	6,5	2,25	1,6	2,4	0,25	
	200	0,53	0	9,87	41,6	0,2	0,4	2,13	-	-	-	15,33	23,2	-	-	12,27	2,13	

	Яблоко	50	0,26	0,17	11,41	48,21	0,02	0,55	7,5	0,3	0,15	12	8,25	0,65	0,65	6,75	1,65
	Итого за завтрак	500	12,99	18,24	99,38	613,64											

Неделя 2 День 9																	
	Плов из риса с сухофруктами	150	2,79	7,65	31,5	206,01	7,8	2,85	1,65	72	25,5	4,2	16,5	5,4	0,75	12,3	7,95
Завтрак	Какао с молоком	200	3,78	0,67	26	125,15	0,02	11,2	1,33	-	-	133,3	111,11	8,4	8,6	25,56	2
	Бутерброд с сыром	30	5,3	8,26	14,82	154,82	0,04	4,5	-	-	0,52	9,2	34,8	2,9	-	13,2	0,44
		20					0,13	0,85	0,04	1,60	0,16	4,40	3,15	1,45	-	0,44	-
	Банан	100	1,13	0,38	15,75	70,94	0,03	2,8	7,5	2,2	0,3	6	21	1,3	-	31,5	0,45
	Итого за завтрак	500	13	16,96	88,07	556,92											
Неделя 2 День 10																	
	Блинчики с повидлом	150	5,18	2,76	36,07	189,84	4,2	3,3	0,15	2,25	4,65	1,95	6,9	3,3	1,65	2,55	5,85
	Банан	100	1,13	0,38	15,75	70,94	0,03	2,8	7,5	2,2	0,3	6	21	1,3	-	31,5	0,45
Завтрак	Напиток кофейный с молоком	200	3,1	2,63	29	152,07	0,03	20	1,47	-	-	158,7	132	12	10	29,33	2,4
	Бутерброд с сыром	30	5,3	8,26	14,82	154,82	0,04	4,5	-	-	0,52	9,2	34,8	2,9	-	13,2	0,44
		20					0,13	0,85	0,04	1,60	0,16	4,40	3,15	1,45	-	0,44	-
	Итого за завтрак	500	14,71	14,03	95,64	567,67											

Таблица № 7

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ОО

10-дневное меню горячего питания									
для учащихся 1-4-х классов (наименование ОО)									
Возрастная категория: 7-11 лет									
№ рецепта	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)	ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)		Минеральные вещества (мг)		

п-тур		Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
Неделя 1 День 1																
	Борщ Украинский на костном бульоне	200	3,09	6,75	59,13	0,03	0,06	8,55	4,5	2,55	61,2	227	-	-	31,3	1,3
	Рыба запечённая (треска)	90	4,6	5	78,6	0,08	0,1	1,2	14,8	1,48	28,8	176,9	0,8	-	28	0,55
	Обед	50	4,6	4,94	66,52	0,015	0,04	-	22,5	0,1	32	-	-	-	4,5	-
	Макароны отварные	150	7,5	28,5	201,9	0,06	0,042	-	53,25	1,95	12	34,5	0,35	0,71	7,5	0,75
	Компот из шитрусовых	180	0	22,2	88,8	0,016	0,01	5,6	2,8	0,084	24,68	0,098	0,044	0,2	6,3	0,23
	Хлеб ржаной	30	1,98	10,2	51,96	0,03	0,17	0,2	-	0,34	4,4	17,1	0,57	-	6,4	0,2
	Итого за обед	700	13,8	77,59	546,91											
Неделя 1 День 2																
	Винегрет овощной	60	6,65	5	83,25	0,5	0,03	6,5	650	1,5	20,2	24,4	0,123	1,4	11,7	0,51
	Суп картофельный с фрикадельками	200	2,35	16,45	100,4	0,1	0,1	8	800	0,8	20,6	94,6	0,1	5,8	26,2	1,4
	Плов из курицы	200	30,9	82,16	712,34	0,06	0,06	0,8	845,2	4,4	40,8	2,8	1,34	2	42,4	1,6
	Компот из свежих яблок	180	0,16	23,88	97,6	0,036	0,000	0,432	0,54	0,022	9,18	1,08	0,016	0,216	17	60,3
	Хлеб ржаной	30	1,98	10,2	51,96	0,03	0,17	0,2	-	0,34	4,4	17,1	0,57	-	6,4	0,2
	Итого за обед	700	41,34	138,1	1090,09											
Неделя 1 День 3																
	Салат из отварной свёклы с растительным маслом и яблоком	60	0,86	3,65	56,29	0,012	0,025	6,15	1,25	0,06	22,75	26,45	0,26	4,3	13,53	0,861
	Рассольник Ленинградский	200	1,76	12,46	94,32	0,12	0,06	14	800	2,33	15	33,05	0,314	2,4	26	1
	Суфле из курицы картофельным пюре	90	7,81	1,44	142,75	0,123	0,494	1,91	248,1	1,372	113,4	383,3	0,91	14,39	41,42	4,317
		150	3,08	19,13	109,81	1,16	0,12	3,75	33,15	0,15	38,25	76,95	0,45	7,5	28,7	0,86

Компот из сухофруктов	180	0,33	0,2	21,87		90,6	0,02	0,218	0,8		0,2	5,84	46	0,715	1,96	33	0,96	
Хлеб ржаной	20	1,98	0,36	10,2		51,96	0,03	0,17	0,2	-	0,34	4,4	17,1	0,57	-	6,4	0,2	
Итого за обед	700	15,82	22,45	70,1		545,73												
Неделя 1 День 4																		
Суп-лапша домашняя на курином бульоне	200	2,7	25,2	0,81		240,84	0,04	0,04	1,6	1000	0,6	16,2	31,8	0,23	1,6	8,2	0,4	
Обед	Печень по-строгановски с картофельным пюре	90	14,8	15	27,2	303	0,19	0,54	12,7	450	1	30	239	1,32	4,32	17	5	
	180	3,69	2,8	23,16		132,6	1,17	0,13	3,77	33,17	0,16	38,27	76,97	0,47	7,5	28,7		
Напиток из шиповника	200	1,04	0	26,9		111,76	0,01	0,044	100	144,6	0,566	7,73	2,13	216,6	-	2,67	0,53	
Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,2		51,96	0,03	0,17	0,2	-	0,34	4,4	17,1	0,57	-	6,4	0,2	
Итого за обед	700	24,21	43,36	88,27		840,16												
Неделя 1 День 5																		
Салат из свежей капусты с морковью	60	0,85	3,05	5,41		52,49	0,01	0,04	12,21	556,8	1,15	21	14,15	0,24	2,22	8	0,28	
Обед	Суп-пюре из картофеля	200	5	3	6	71	0,112	0,118	17,34	126,6	0,25	67,18	91,4	0,48	7,38	26,36	0,862	
	Тефтели из говядины	90	15	15,39	11	242,51	0,036	0,054	0,81	46,8	0,63	15,8	96,3	-	-	17,1	0,73	
	с рисом отварным	150	3,67	5,42	36,67	210,14	0,03	0,044	-	27	0,6	2,61	61,5	1,25	1,61	19,01	0,53	
	Чай с сахаром и лимоном	180	0,53	0	9,87	41,6	0,2	0,4	2,13	-	-	15,33	23,2	-	-	12,27	2,13	
Хлеб ржаной	20	1,98	0,36	10,2		51,96	0,03	0,17	0,2	-	0,34	4,4	17,1	0,57	-	6,4	0,2	
Итого за обед	700	27,03	27,22	79,15		669,7												
Неделя 2 День 6																		
Икра кабачковая	60	0,5	2,43	2,5		33,87	0,02	0,036	3,25	24	1,2	47,5	28,6	0,083	0,3	8,57	0,34	
Обед	Щи из свежей капусты	200	1,78	4,9	6,13	75,74	0,04	0,04	17,21	1000	2,08	32,48	44,5	0,42	3	22	0,72	
	Котлеты из кур с картофельным пюре	90	12,01	10,88	10,8	189,16	0,14	0,194	1,5	20,4	3,37	27,15	129,7	1,092	2,05	17,54	1,144	
	150	3,08	2,33	19,13		109,81	1,16	0,12	3,75	33,15	0,15	38,25	76,95	0,45	7,5	28,7	0,86	

	Кисель из апельсинов	180	1,36	0	29,02	121,52	0	10,08	80	14,04	0,18	8,2	6,42	6,12	8,82	0,96	0,28
	Хлеб ржаной	20	1,98	0,36	10,2	51,96	0,03	0,17	0,2	-	0,34	4,4	17,1	0,57	-	6,4	0,2
	Итого за обед	700	20,71	20,9	77,78	582,06											
	Неделя 2 День 7																
	Суп-пюре из разных овощей	200	1,8	4,9	14,3	108,5	0,12	0,1	8,2	1000	1,2	70,6	94,2	0,67	5,8	27,6	1,4
	Зразы рубленные с гречневой кашей	120	9,76	12,31	5,02	169,91	0,108	0,24	5,28	96	1,44	83,52	257,4	3,68	12	42,2	3,48
		150	5,4	3,2	25,6	152,8	0,2	0,3	-	3	1,2	14,6	210	3,075	447	140	5,01
	Напиток из шиповника	200	0,4	0,27	17,2	72,83	0,01	0,044	100	144,6	0,566	7,73	2,13	216,6	6	2,67	0,53
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,2	51,96	0,03	0,17	0,2	-	0,34	4,4	17,1	0,57	-	6,4	0,2
	Итого за обед	700	19,34	21,04	72,32	556											
	Неделя 2 День 8																
	Салат из свежих огурцов	60	0,34	3,5	0,9	36,46	0,015	0,03	3,35	24	1,35	8,07	14,31	-	-	65,3	0,24
	Борщ обыкновенный с картофелем	200	1,45	3,93	6,8	68,37	0,03	0,06	8,55	4,5	2,55	61,2	227	-	-	31,3	1,3
	Биточки рыбные с картофельным пюре	90	9,9	3,29	6,72	96,09	0,09	0,09	13,77	90	1,71	32,58	102,7	0,52	30,42	27,9	1,08
		150	3,08	2,33	19,13	109,81	1,16	0,12	3,75	33,15	0,15	38,25	76,95	0,45	7,5	28,7	0,86
	Компот из цитрусовых	180	0	0	22	88	0,016	0,01	5,6	2,8	0,084	24,68	0,098	0,044	0,2	6,3	0,23
	Хлеб ржаной	20	1,98	0,36	10,2	51,96	0,03	0,17	0,2	-	0,34	4,4	17,1	0,57	-	6,4	0,2
	Итого за обед	700	16,75	13,41	65,75	450,69											
	Неделя 2 День 9																
	Суп гороховый с картофелем на костном бульоне	200	9	3,9	27,3	180,3	0,204	0,072	7,48	13,2	0,56	19,02	76,4	0,089	3,66	20,72	0,69
	Бефстроганов из говядины с макаронными изделиями	90	10,87	11,1	2,55	153,58	0,072	0,18	1,53	90	2,52	34,38	224	3,41	9,09	25,74	2,88
		180	6,12	9	34,2	242,28	0,092	0,05	-	63,9	1,165	14,76	55,6	0,42	0,85	23,2	1,35

	Чай с сахаром и лимоном	200	0,53	0	9,87	41,6	0,2	0,4	2,13	-	-	15,33	23,2	-	12,27	2,13	
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,2	51,96	0,03	0,17	0,2	-	0,34	4,4	17,1	0,57	6,4	0,2	
	Итого за обед	700	28,5	24,36	84,12	669,72											
	Неделя 2 День 10																
	Кукуруза консервированная	60	2,1	0	11	52,4	0,228	0,084	-	31,8	0,78	20,4	180,6	1,038	3,12	62,4	2,22
	Суп картофельный с рыбой	200	8,61	8,4	14,34	167,4	0,13	0,09	15	0,05	0,12	48,73	248,0 ³	0,777	32,98	37,8	1,1
	Гуляш из говядины с гречневой кашей	90	7,9	10,6	3,75	142	0,037	0,082	1,11	-	2,181	8,89	105,9	1,807	4,14	13,34	1,52
	Напиток кофейный с молоком	150	5,4	3,2	25,6	152,8	0,2	0,3	-	3	1,2	14,6	210	3,075	447	140	5,01
	Хлеб ржаной	180	3,2	2,6	29	152,2	0,03	20	1,47	-	-	158,6 ⁷	132	12	10	29,33	2,4
	Итого за обед	700	29,19	25,16	93,89	718,76											

Таблица № 8

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ОО

10-дневное меню горячего питания																		
для учащихся 1-4-х классов (наименование ОО)																		
№ рецептур	Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)						
				Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	I	Mg	Fe
	Неделя 1 День 1																	
	Завтрак	Творог со сметаной 15%	150	25,05	13,5	0,3	222,9	0,075	0,45	0,75	165	0,45	225	330	0,591	-	23	0,75
			50	1,3	7,5	1,83	80,02	0,015	0,05	0,2	53,5	0,15	44	30,5	0,15	4,5	4,5	0,1

	Чай с сахаром и лимоном	200	0,53	0	9,87	41,6	0,2	0,4	2,13	-	-	15,33	23,2	-	12,27	2,13	
	Булочка с изюмом	100	5,12	1,98	26,96	146,14	3,75	30,5	0,05	2,65	2,55	3,35	6,5	2,25	1,6	2,4	0,25
	Итого за завтрак	500	32	22,98	38,96	490,66											
	Суп картофельный на костном бульоне	200	2,35	2,8	16,45	100,4	0,12	0,08	12	400	0,018	22,2	72,6	0,44	5,8	29,6	1,2
	Обед																
	Котлеты из кур с рисом отварным	90	12,1	10,88	10,8	189,52	0,14	0,194	1,5	20,4	3,37	27,15	129,7	1,092	2,05	17,54	1,144
	Компот из цитрусовых	180	4,4	6,5	44	252,1	0,03	0,044	-	27	0,6	2,61	61,5	1,25	1,61	19,01	0,53
	Хлеб ржаной	200	0	0	22,2	88,8	0,016	0,01	5,6	2,8	0,084	24,68	0,098	0,044	0,2	6,3	0,23
	Итого за обед	30	1,98	0,36	10,2	51,96	0,03	0,17	0,2	-	0,34	4,4	17,1	0,57	-	6,4	0,2
	Итого за обед	700	20,83	20,54	103,65	682,78											
	Итого за день	1200	52,83	43,52	142,61	1173,44											

Неделя 1 День 2

	Вареники ленивые со ступенным молоком	180		8,74	24,86	243,18	0,077	0,245	0,14	79,7	0,828	106,31	188,3	0,72	9,79	20,81	1,15
	Какао с молоком	20	16,27				0,012	0,076	0,2	9,4	0,04	61,4	43,8	0,2	1,4	6,8	0,04
	Завтрак																
	Банан	200	3,78	0,67	26	125,15	0,02	11,2	1,33	-	-	133,33	111,1	8,4	8,6	25,56	2
	Итого за завтрак	100	1,13	0,38	15,75	70,94	0,03	2,8	7,5	2,2	0,3	6	21	1,3	-	31,5	0,45
	Итого за завтрак	500	21,18	9,79	66,61	439,27											
	Щи из свежей капусты	200	1,78	4,9	6,13	75,74	0,04	0,04	17,2	1000	2,08	32,48	44,5	0,42	3	22	0,72
	Обед																
	Тефтели мясные с макаронными изделиями	90	6,93	7,47	11,07	139,23	0,036	0,054	0,81	46,8	0,63	15,8	96,3	-	-	17,1	0,73
	Чай с лимоном и сахаром	180	6,12	9	34,2	242,28	0,092	0,05	-	63,9	1,165	14,76	55,6	0,42	0,85	23,2	1,35
	Итого за обед	200	0,53	0	9,87	41,6	0,2	0,4	2,13	-	-	15,33	23,2	-	-	12,27	2,13
	Итого за обед	30	1,98	0,36	10,2	51,96	0,03	0,17	0,2	-	0,34	4,4	17,1	0,57	-	6,4	0,2
	Итого за день	700	17,34	21,73	71,47	550,81											
	Итого за день	1200	38,52	31,52	138,08	990,08											

Неделя 1 День 3																	
	Омлет натуральный запечённый со свежим огурцом	200	5,42	9,9	1,1	115,18	0,14	0,8	0,4	600	7	162,2	389,2	2,195	40,4	28,8	4,6
	Чай с сахаром и лимоном	70	0,4	0,05	1,25	7,05	0,021	0,028	7	7	0,07	16,1	29,4	0,15	2,1	9,8	0,42
	Хлеб пшеничный	200	0,53	0	9,87	41,6	0,2	0,4	2,13	-	-	15,33	23,2	-	-	12,27	2,13
		30	3,95	0,5	24,2	117,1	0,04	4,5	-	-	0,52	9,2	34,8	2,9	-	13,2	0,44
	Итого за завтрак	500	10,3	10,45	36,42	280,93											
	Борщ обыкновенный с картофелем с мясом	200					0,03	0,06	8,55	4,5	2,55	61,2	227	-	-	31,3	1,3
		25	1,45	3,93	100	441,17	0,013	0,04	-	-	0,125	7,5	46	-	-	7,75	0,375
	Котлеты рыбные (греска) с гречневой кашей	95	5,47	9,2	3	116,68	0,08	0,09	0,38	12,94	0,62	58,56	186,4	0,35	78,93	28,24	0,73
		150	5,4	3,2	25,6	152,8	0,2	0,3	-	3	1,2	14,6	210	3,075	447	140	5,01
	Сок в пакетах	200	1	0,2	20,2	86,6	0,02	0,02	4		0,2	14	14	0,08	2	8	2,8
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,2	51,96	0,03	0,17	0,2	-	0,34	4,4	17,1	0,57	-	6,4	0,2
	Итого за обед	700	15,3	16,89	159	849,21											
	Итого за день	1200	25,6	27,34	195,42	1130,14											

Неделя 1 День 4																	
	Морковные котлеты с творогом и сметанным соусом	150	7,54	9,33	12,76	165,17	0,18	0,25	8,28	4528,00	1,30	149,54	199,00	0,29	3,60	98,40	1,92
	Бутерброд с маслом и сыром	30	2,90	0,80	16,30	84,00	0,04	4,5	-	-	0,52	9,2	34,8	2,9	-	13,2	0,44
		10	0,07	7,80	0,10	70,88	0,00	0,56	-	40,00	0,10	2,40	3,00	0,08	-	-	-
		10	3,91	3,99	0,53	53,67	0,27	1,70	0,08	3,20	0,33	8,80	6,30	2,90	-	0,88	-
	Напиток кофейный с молоком	200	3,1	2,63	29	152,07	0,03	20	1,47	-	-	158,67	132	12	10	29,33	2,4
	Булочка с изюмом	50	4,2	3,6	20,9	132,8	3,75	30,5	0,05	2,65	2,55	3,35	6,5	2,25	1,6	2,4	0,25

	Борщ	200	1,46	3,92	9,4	78,72	0,03	0,06	8,55	4,5	2,55	61,2	227	-	-	31,3	1,3	
	обыкновенный с картофелем со сметаной	10	0,26	1,5	0,36	15,98	0,003	0,01	0,04	10,7	0,03	8,8	6,1	0,03	0,9	0,9	0,02	
	Тфтели	110	6,61	6,44	9,41	122,04	0,099	0,099	8,47	99	3,41	30,8	174,1	1,075	13,86	45,32	1,32	
	рыбные с рисом	150	3,67	5,42	36,67	210,14	0,167	0,044	-	-	0,558	31,34	224	1,25	1,61	80,1	1,434	
	отварным и соусом томатным																	
	Напиток	200	0,52	0,18	24,84	103,06	0,004	0,004	1,4	4	-	3,4	2,2	-	-	1,6	0,18	
	клубничный																	
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,2	51,96	0,03	0,17	0,2	-	0,34	4,4	17,1	0,57	-	6,4	0,2	
	Итого за обед	700	14,5	17,82	90,88	581,9												
	Итого за день	1200	28,89	30,39	185,55	1131,27												
	Неделя 2 День 8																	
	Запеканка из	190					0,09	0,3	5,25	300	1,35	100,35	164,7	0,56	3,75	29,55	1,8	
	творога со																	
	сгущённым	10	20,46	15,48	39,2	377,96	0,006	0,038	0,1	4,7	0,02	30,7	21,9	0,1	0,7	3,4	0,02	
	молоком																	
	Компот из	200	0,16	0,16	23,88	97,6	0,02	0,02	59,4	0,6	0,2	23,4	23,4	0,018	0,24	17	60,3	
	свежих яблок																	
	Яблоко	100	0,3	0,3	7,35	33,3	0,05	1,1	15	0,6	0,3	24	16,5	1,3	1,3	13,5	3,3	
	Итого за завтрак	500	20,92	15,94	70,43	508,86												
	Суп гороховый	200	9	3,9	20,7	153,9	0,204	0,072	7,48	13,2	0,56	19,02	76,4	0,089	3,66	20,72	0,69	
	на курином																	
	бульоне	90	7,89	10,5	8,3	159,26	0,14	0,194	1,5	20,4	3,369	27,15	27,15	129,7	1,09	2,05	1,144	
	Биточки из кур																	
	с	180	3,69	2,8	23,16	132,6	1,17	0,13	3,77	33,17	0,16	38,27	76,97	0,47	7,5	28,7	1,08	
	картофельным																	
	пюре																	
	Чай с лимоном	200	0,53	0	9,87	41,6	0,2	0,4	2,13	-	-	15,33	23,2	-	-	12,27	2,13	
	и сахаром																	
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,2	51,96	0,03	0,17	0,2	-	0,34	4,4	17,1	0,57	-	6,4	0,2	
	Итого за обед	700	23,09	17,56	72,23	539,32												
	Итого за день	1200	44,01	33,5	142,66	1048,18												
	Неделя 2 День 9																	

	Омлет запечённый смешанный с зелёным горошком	150	5,39	9,6	1,02	112,04	0,06	18	0,21	254,82	0,56	90,32	199,2	9,45	8,85	15,2	2,19
	Банан	100	1,13	0,38	15,75	70,94	0,03	2,8	7,5	2,2	0,3	6	21	1,3	-	31,5	0,45
	Чай с лимоном и сахаром	200	0,53	0	9,87	41,6	0,2	0,4	2,13	-	-	15,33	23,2	-	-	12,27	2,13
	Итого за завтрак	500	7,05	9,98	26,64	224,58											
	Суп пюре из разных овощей на курином бульоне с гречками	200	1,8	4,9	14,3	108,5	0,12	0,1	8,2	1000	1,2	70,6	94,2	0,67	5,8	27,6	1,4
	Бефстроганов из говядины с макаронами отварными	180	6,12	9	34,2	242,28	0,092	0,05	-	63,9	1,165	14,76	55,6	0,42	0,85	23,2	1,35
	Кисель из смородины	200	0,44	0,07	34,28	139,51	0,01	0,014	68,96	5,8	0,242	20,68	13,6	0,044	0,34	12,16	0,45
	Хлеб ржаной	20	1,98	0,36	10,2	51,96	0,03	0,17	0,2	-	0,34	4,4	17,1	0,57	-	6,4	0,2
	Итого за обед	700	22,88	25,61	106,69	748,77											
	Итого за день	1200	29,93	35,59	133,33	973,35											
	Неделя 2 День 10																
	Макаронные запечённые с сыром и яйцом	150	6,76	11,43	21,61	216,35	4,05	9,15	0,15	13,05	4,8	13,35	16,5	5,7	3,75	3,6	6,9
	Котлета в тесте	150	6	5,21	16,59	137,25	0,36	0,27	0,36	67,8	1,65	38,1	142,7	1,66	5,55	20,25	1,83
	Напиток кофейный с молоком	200	3,1	2,63	29	152,07	0,03	20	1,47	-	-	158,67	132	12	10	29,33	2,4
	Итого за завтрак	500	15,86	19,27	67,2	505,67											
	Суп картофельный с рыбой	200	8,61	8,4	14,34	167,4	0,138	0,09	10,36	25	1,224	44,44	104,4	0,777	32,98	39,34	1,87
	Филе куриное	90	12,13	14,81	2	189,81	0,062	0,276	3,67	211,1	0,482	43,74	167,5	1,157	11,99	33,39	1,95

		180	1,20	2,00	5,30	44,00	0,05	0,13	108,00	5,40	0,18	86,40	55,80	0,72	5,40	28,80	1,08
	запечённое с яйцом с капустой тушеной																
	Чай с лимоном и сахаром	200	0,53	0	9,87	41,6	0,2	0,4	2,13	-	-	15,33	23,2	-	-	12,27	2,13
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,2	51,96	0,03	0,17	0,2	-	0,34	4,4	17,1	0,57	-	6,4	0,2
	Итого за обед	700	24,45	25,57	41,71	494,77											
	Итого за день	1200	40,31	44,84	108,91	1000,44											

Планируемое потребление основных пищевых веществ, представлено в таблице № 9.

Таблица № 9

Планируемое потребление основных пищевых веществ, представленных в меню

№ п/п	Наименование муниципалитета	Дни недели	Содержание пищевых веществ, г на 100 г			Соотношение белки: жиры: углеводы (норма 1:1:4)
			белки (норма 15,4)	жиры (норма - 15,8)	углеводы (норма – 67,0)	
1	Бабынинский район	Понедельник - пятница, среднее значение	15,4	15,8	67,0	1:1:4
2	Барятинский район	Понедельник - пятница, среднее значение	15,4	16,0	68,0	1:1:4
3	Боровский район	Понедельник - пятница, среднее значение	15,4	15,6	67,0	1:1:4
4	Дзержинский район	Понедельник - пятница, среднее значение	15,8	15,9	67,0	1:1:4
5	Думиничский район	Понедельник - пятница, среднее значение	15,4	15,8	67,0	1:1:4
6	Жиздринский район	Понедельник - пятница, среднее значение	15,5	15,8	67,0	1:1:4
7	Жуковский район	Понедельник - пятница, среднее значение	15,4	15,8	67,0	1:1:4

8	Износковский район	Понедельник - пятница, среднее значение	15,7	15,8	67,0	1:1:4
9	Город Калуга	Понедельник - пятница, среднее значение	15,4	15,8	67,0	1:1:4
10	Город Киров и Кировский район	Понедельник - пятница, среднее значение	15,4	15,8	67,0	1:1:4
11	Козельский район	Понедельник - пятница, среднее значение	15,4	15,8	67,0	1:1:4
12	Куйбышевский район	Понедельник - пятница, среднее значение	15,5	15,9	68,0	1:1:4
13	Город Людиново и Людиновский район	Понедельник - пятница, среднее значение	15,6	15,8	68,0	1:1:4
14	Малоярославецкий район	Понедельник - пятница, среднее значение	15,6	15,8	69,0	1:1:4
15	Медынский район	Понедельник - пятница, среднее значение	15,4	15,8	69,0	1:1:4
16	Мещовский район	Понедельник - пятница, среднее значение	15,8	16,4	67,0	1:1:4
17	Мосальский район	Понедельник - пятница, среднее значение	15,4	15,8	67,0	1:1:4
18	Город Обнинск	Понедельник - пятница, среднее значение	15,9	15,7	68,0	1:1:4

19	Перемышльский район	Понедельник - пятница, среднее значение	15,4	15,8	67,0	1:1:4
20	Спас-Деменский район	Понедельник - пятница, среднее значение	15,4	15,8	67,0	1:1:4
21	Сухиничский район	Понедельник - пятница, среднее значение	15,4	15,8	67,0	1:1:4
22	Тарусский район	Понедельник - пятница, среднее значение	15,4	15,8	67,0	1:1:4
23	Ульяновский район	Понедельник - пятница, среднее значение	15,5	15,7	67,0	1:1:4
24	Ферзиковский район	Понедельник - пятница, среднее значение	15,4	15,8	67,2	1:1:4
25	Хвастовичский район	Понедельник - пятница, среднее значение	15,4	15,8	67,0	1:1:4
26	Юхновский район	Понедельник - пятница, среднее значение	15,7	15,9	68,0	1:1:4

Планируемая энергетическая ценность (калорийность) завтрака представлена в таблице № 10.

Таблица № 10

Планируемая энергетическая ценность (калорийность) завтрака, на основе представленного меню

№ п/п	Наименование муниципалитета	Дни недели	Энергетическая ценность завтрака (норма 470 ккал)
-------	-----------------------------	------------	--

1	Бабынинский район	Понедельник - пятница, среднее значение	478
2	Барятинский район	Понедельник - пятница, среднее значение	475
3	Боровский район	Понедельник - пятница, среднее значение	472
4	Дзержинский район	Понедельник - пятница, среднее значение	475
5	Думиничский район	Понедельник - пятница, среднее значение	477
6	Жиздринский район	Понедельник - пятница, среднее значение	472
7	Жуковский район	Понедельник - пятница, среднее значение	473
8	Износковский район	Понедельник - пятница, среднее значение	475
9	Город Калуга	Понедельник - пятница, среднее значение	472
10	Город Киров и Кировский район	Понедельник - пятница, среднее значение	470
11	Козельский район	Понедельник - пятница, среднее значение	470

12	Куйбышевский район	Понедельник - пятница, среднее значение	470
13	Город Людиново и Людиновский район	Понедельник - пятница, среднее значение	472
14	Малоярославецкий район	Понедельник - пятница, среднее значение	473
15	Медынский район	Понедельник - пятница, среднее значение	470
16	Мещовский район	Понедельник - пятница, среднее значение	474
17	Мосальский район	Понедельник - пятница, среднее значение	472
18	Город Обнинск	Понедельник - пятница, среднее значение	476
19	Перемышльский район	Понедельник - пятница, среднее значение	470
20	Спас-Деменский район	Понедельник - пятница, среднее значение	470
21	Сухиничский район	Понедельник - пятница, среднее значение	475
22	Тарусский район	Понедельник - пятница, среднее значение	470

23	Ульяновский район	Понедельник - пятница, среднее значение	475
24	Ферзиковский район	Понедельник - пятница, среднее значение	470
25	Хвастовичский район	Понедельник - пятница, среднее значение	470
26	Юхновский район	Понедельник - пятница, среднее значение	478

Раздел 3. Модернизация материально-технической базы пищеблоков

3.1. Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов

3.1.1. Доставка, прием, хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов в общеобразовательные организации должны осуществляться при наличии документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, происхождение, принадлежность к определенной партии пищевых продуктов в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

3.1.2. Перевозка и прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями действующих СанПиН и ветеринарного законодательства Российской Федерации.

3.1.3. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

3.1.4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

3.1.5. При приеме пищевых продуктов животного происхождения, мяса, рыбы, молочной продукции, яиц птиц и других продуктов необходимо применять Федеральную государственную информационную систему в области ветеринарии «Меркурий», которая предназначена для учета электронных ветеринарных сопроводительных документов, проведения электронной сертификации продукции.

3.1.6. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в столовую должен осуществляться при наличии ветеринарных сопроводительных документов, маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе, техническими регламентами. В случае нарушения условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимаются.

3.1.7. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых, неинфекционных заболеваний продукты питания, из которых осуществляется приготовление пищи, должны поступать в организацию питания в первой четверти срока хранения данных продуктов.

3.1.8. Пищевые продукты должны храниться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями с учетом условий хранения и сроков годности, установленных предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

3.1.9. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале.

3.1.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года, форма журнала определяется с учетом вида питания и санитарных норм.

3.1.11. Документация, подтверждающая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться в учреждении до окончания использования продукции.

Количественные показатели оборудования представлены в таблице № 11.

Таблица № 11

Количественные показатели оборудования

№ п/п	Наименование муниципалитета	Количество единиц оборудования в пищеблоках, ед.	Доля оборудования с максимальным износом оборудования, %	Количество оборудования, которое нуждается в замене, ед.
1	Бабынинский район	146	61	8
2	Барятинский район	34	97	11
3	Боровский район	236	27,5	65
4	Дзержинский район	291	48	95
5	Думиничский район	85	5	11
6	Жиздринский район	101	71	51
7	Жуковский район	174	99,6	86
8	Износковский район	60	33	20

9	Город Калуга	3840	40	96
10	Город Киров и Кировский район	182	94	109
11	Козельский район	140	40	57
12	Куйбышевский район	38	12	5
13	Город Людиново и Людиновский район	225	40	88
14	Малоярославецкий район	203	41	83
15	Медынский район	145	60	27
16	Мещовский район	90	50	8
17	Мосальский район	61	0	16
18	Город Обнинск	589	0	0
19	Перемышльский район	97	0	18
20	Спас-Деменский район	43	13	6
21	Сухиничский район	183	18	35
22	Тарусский район	12	67	48
23	Ульяновский район	62	50	30
24	Ферзиковский район	116	16	17
25	Хвастовичский район	70	87,6	25
26	Юхновский район	57	50	50

Программа замены оборудования представлена в таблице № 12.

Таблица № 12

Программа замены оборудования

Наименование муниципалитета	Количество оборудования, которое нуждается в замене, ед.	Прогнозные значения замены оборудования				
		2023 г.	2024 г.	2025 г.	2026 г.	2027-2028 гг.
Бабынинский район	8	0	1	2	2	3
Барятинский район	11	8	0	3	0	0
Боровский район	65	13	21	18	8	5
Дзержинский район	95	19	19	19	19	19
Думиничский район	11	2	3	1	3	2
Жиздринский район	51	7	10	10	10	14
Жуковский район	86	8	28	18	11	21
Износковский район	20	3	4	6	6	1
Город Калуга	96	16	20	20	20	20
Город Киров и Кировский район	109	8	8	8	8	8
Козельский район	57	19	19	19	0	0
Куйбышевский район	0	0	0	0	0	0
Город Людиново и Людиновский район	88	32	17	18	15	6

Малоярославецкий район	66	5	40	7	13	1
Медынский район	79	18	26	10	16	9
Мещовский район	15	0	2	7	3	3
Мосальский район	16	1	5	4	2	4
Город Обнинск	0	0	0	0	0	0
Перемышльский район	18	4	3	3	3	5
Спас-Деменский район	6	0	0	0	0	6
Сухиничский район	35	0	5	5	5	20
Тарусский район	48	18	30	0	0	0
Ульяновский район	30	15	8	4	2	1
Ферзиковский район	17	3	9	6	5	2
Хвастовичский район	25	0	5	5	5	5
Юхновский район	30	5	5	5	5	5

3.2. Паспорт пищеблока в типовой форме для общеобразовательных организаций

Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

ПАСПОРТ

пищеблока _____
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения _____

Телефон _____ эл почта: _____

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации:
 - численность обучающихся по возрастным группам, в том числе численность льготной категории обучающихся
2. Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся
3. Модель предоставления услуги питания
 - оператор питания
 - длительность контракта
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции
5. Инженерное обеспечение пищеблока
 - водоснабжение
 - горячее водоснабжение
 - отопление

- водоотведение
- вентиляция помещений
- 6. Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока
- 7. Материально-техническое оснащение пищеблока
- 8. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
- 9. Характеристика бытовых помещений
- 10. Штатное расписание работников пищеблока
- 11. Форма организации питания обучающихся
- 12. Перечень нормативных и технологических документов

1. Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации _____

Ответственный за питание обучающихся _____

Численность педагогического коллектива _____ чел.

Количество классов по уровням образования _____

Количество посадочных мест _____

Площадь обеденного зала _____

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс			
2	2 класс			
3	3 класс			
4	4 классов			
	и т.д.			

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			

3	Учащиеся 9-11 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп			
	в том числе льготных категорий			

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общая количество учащихся всех возрастных групп			
	в том числе льготных категорий			

3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфет-раздаточная)

Модель предоставления питания	
Оператор питания, наименование	
Адрес местонахождения	

Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	
Контактные данные: тел. / эл. почта	
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации -транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное, собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное, собственная котельная)
Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения, другие)
вентиляция помещений	(естественная, искусственная, комбинированная)

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м²
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²				
		Столовые базовые	школьно-раздаточные	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения					
2	Производственные помещения					

2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех				-
2.6	Холодный цех				-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды				-
2.12	Моечная столовой посуды				-
2.13	Моечная и кладовая тары				-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)				

8.1. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования

--	--	--	--	--	--	--

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением А**.

8.2. Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмерительное						

8.3. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование Технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое						
2	Механическое						
3	Холодильное						

4	Весоизмерительное						
---	-------------------	--	--	--	--	--	--

9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь м ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой

10. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь м ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей

11. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством						
2	Технолог						
3	Повара						
4	Рабочие кухни (помощники повара)						

12. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- шведский стол
- меню по выбору

13. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара

- Накопительная ведомость
- График приема пищи,
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Ведомость контроля за рационом питания
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- График дежурства преподавателей в столовой
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.

Раздел 4. Управление организацией питания в Калужской области

4.1. Перечень нормативных документов, необходимых для организации питания обучающихся в школе

Перечень нормативных документов, необходимых для организации питания обучающихся в образовательной организации, приведен в таблице № 13.

Таблица № 13

Перечень нормативных документов, необходимых для организации питания обучающихся в образовательных организациях

№ п/п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация
1	2	3
1	Положение об организации горячего питания	Ежегодно перед началом нового учебного года
2	Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в образовательном учреждении	Ежегодно перед началом нового учебного года
3	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Постоянно

4	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Постоянно
5	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Постоянно
6	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Постоянно
7	Положение о порядке проведения мероприятий по организации питания учащихся с участием родительской общественности, а также доступа законных представителей обучающихся в помещение для приема пищи	Ежегодно перед началом нового учебного года
9	Утвержденное примерное десятидневное меню для обучающихся начальных классов	По сезонности
10	Лечебное индивидуальное меню для обучающихся, имеющих пищевые особенности	По мере необходимости
11	Утвержденное ежедневное меню для обучающихся	Заблаговременно (2-3 дня)
14	Контракты на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся (актуальные на данный период)	По мере необходимости
15	Программа (план) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий при осуществлении образовательной деятельности	По мере необходимости

4.1. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса

4.1.1. Процессы организации питания в общеобразовательных организациях должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда.

4.1.2. В столовой и на пищеблоке общеобразовательной организации должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами.

4.1.3. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительные и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, прошедшие гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию.

4.1.4. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

4.1.5. Персонал должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды.

4.1.6. Работники столовой должны быть обеспечены специальной одеждой. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей.

4.1.7. В общеобразовательной организации должна быть утверждена программа подготовки и повышения квалификации кадров, участвующих в организации питания обучающихся: поваров, медицинских специалистов/диетсестер, организаторов питания.

Количество работников, прошедших обучение по программе производственного контроля, основанного на принципах ХАССП - системы анализа риска и критических точек контроля (далее - ХАССП), приведено в таблице № 14.

Таблица № 14

Количество работников, прошедших обучение по программе производственного контроля, основанного на принципах ХАССП - системы анализа риска и критических точек контроля (далее - ХАССП)

№ п/п	Наименование муниципалитета	Количество работников в пищеблоках школ, чел.	Количество работников, прошедших обучение (ХАССП)
1	Бабынинский район	17	0
2	Барятинский район	3	0
3	Боровский район	51	18
4	Дзержинский район	48	19
5	Думиничский район	36	0
6	Жиздринский район	16	0
7	Жуковский район	3	0
8	Износковский район	7	5
9	Город Калуга	290	290
10	Город Киров и Кировский район	55	55
11	Козельский район	27	0
12	Куйбышевский район	12	0
13	Город Людиново и Людиновский район	32	32
14	Малоярославецкий район	59	12
15	Медынский район	25	25
16	Мещовский район	10	7
17	Мосальский район	16	0
18	Город Обнинск	43	43
19	Перемышльский район	15	15
20	Спас-Деменский район	10	0
21	Сухиничский район	31	0
22	Тарусский район	12	4
23	Ульяновский район	9	9
24	Ферзиковский район	28	9
25	Хвастовичский район	20	4
26	Юхновский район	21	21

Количество выпускников профильных колледжей, трудоустроенных в пищеблоках

образовательных организаций, приведено в таблице № 15.

Таблица № 15

Количество выпускников профильных колледжей, трудоустроенных в пищеблоках образовательных организаций

п/п	Наименование муниципалитета	Количество студентов, направленных на практику в пищеблоки школ, чел.	Количество выпускников профильных колледжей и техникумов, трудоустроенных в пищеблоках школ	% от общего числа выпускников
1	Тарусский район	2	0	0
2	Козельский район	7	1	14
3	Город Людиново и Людиновский район	11	0	0
4	Сухиничский район	7	1	11
5	Город Калуга	0	0	0
6	Город Обнинск	5	1	5

4.2. Обеспечение контроля за качеством и организацией питания обучающихся

4.2.1. Руководитель образовательной организации является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

4.2.2. Контроль за работой школьных столовых должен осуществляться администрацией общеобразовательной организации, её учредителем, надзорными и уполномоченными органами, родительской общественностью.

4.2.3. Независимо от организационных правовых форм юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся, обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;

проведение производственного контроля в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), которые установлены предприятием общественного питания и общеобразовательными организациями;

проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

4.2.4. Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также подтверждение

безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

4.2.5. Качество готовой пищи в школьных столовых ежедневно должна проверять бракеражная комиссия, в составе не менее 3 человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Готовая продукция не должна поступать в реализацию без бракеража.

4.2.6. Отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной продукции должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости.

4.2.7. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые на предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям.

4.2.8. Повседневный контроль за работой школьной столовой должен осуществляться при взаимодействии с родителями (законными представителями) обучающихся.

4.2.9. Организация родительского контроля может осуществляться родителями (законными представителями) индивидуально в ежедневном режиме в форме личного контроля процесса организации питания, в форме анкетирования родителей (законных представителей) и детей, участия в работе общешкольной родительской комиссии. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом общеобразовательной организации. Результаты проверок должны отражаться в контрольном журнале. Рекомендуется использовать при организации контроля современные информационные технологии (публикация результатов контроля в информационно-телекоммуникационной сети Интернет, возможность направлять информацию о результатах контроля с помощью интернет-сайтов, мобильных приложений и другое).

4.2.10. Персональная ответственность за организацию ежедневного родительского контроля возлагается на руководителя общеобразовательной организации.

4.2.11. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- органолептические и вкусовые качества блюд, выдаваемых обучающимся, в рамках дегустаций;
- соответствие реализуемых блюд и массы порций утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- температура горячих блюд с помощью термометра;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей) или иных законных представителей;
- информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании;

- наличие в свободном доступе (в том числе на стендах) информации о двухнедельном основном (организованном) меню, ежедневном меню, обоснование причин замены блюд (в случае наличия замен) по сравнению с двухнедельным основным (организованным) меню, о поставщиках продуктов, сертификатах, результатов проводимых лабораторных исследований, информации о виде и типе пищеблока согласно проектно-планировочным решениям конкретной школы, информации об организаторе питания, контактной информации руководителей организации, осуществляющей питание, органов, осуществляющих надзор за системой школьного питания;

- соответствие фактического использования пищеблока его типу и виду в соответствии с конструктивно-планировочными решениями и особенностями его использования согласно требованиям действующих Санитарных гигиенических правил и нормативов;

- наличие в свободном доступе журналов дегустаций, специальных журналов по снятию бракеража, а также журналов, фиксирующих отзывы родителей (законных представителей) о блюдах, получаемых школьниками, и замечания к блюдам или санитарному состоянию обеденного зала.

4.3. Примерное положение о проведении мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания в общеобразовательной организации

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о проведении мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания в общеобразовательной организации (далее - положение):

- регламентирует взаимодействие педагогического коллектива общеобразовательной организации с родителями (далее – законные представители) учащихся в сфере организации школьного питания;

- устанавливает формы мероприятий родительского контроля за организацией питания детей и порядок их проведения;

- определяет порядок доступа, права и обязанности законных представителей учащихся при посещении помещений для приема пищи школьной столовой (далее - организация общественного питания школы).

1.2. Положение разработано в соответствии:

- со статьей 37 Федерального Закона от 29.12.2012 № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- с Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 № 32 «Об утверждении Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- с Методическими рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» от 18.05.2020 (далее - МР 2.4.0179-20);

- с Методическими рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4.0180-20 «Родительский

контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 (далее - МР 2.4.0180-20).

1.3. Проведение мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания в общеобразовательной организации осуществляется в следующих формах:

- организация работы групп родительского контроля при административно-общественной комиссии школы за организацией горячего питания;
- проведение анкетирования законных представителей и учащихся по вопросам организации горячего питания в общеобразовательной организации и удовлетворенности его качеством.

2. Организация работы групп родительского контроля при административно-общественной комиссии школы за организацией горячего питания

2.1. Работа групп родительского контроля осуществляется в соответствии с планом работы административно-общественной комиссии школы по организации горячего питания и графиком работы организации общественного питания школы на текущий учебный год.

Обязанности по организации работы группы родительского контроля осуществляет председатель административно-общественной комиссии по организации питания.

2.2. Группы родительского контроля могут оценивать:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню по набору блюд, соответствие веса порций меню, соответствие вкусовым качествам предлагаемых блюд, отсутствие в меню, запрещенных к реализации детских организациях продуктов;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их законных представителей;
- информирование учащихся и законных представителей о здоровом питании.

2.3. В состав групп родительского контроля может быть включен законный представитель обучающегося данной общеобразовательной организации в соответствии с заявкой установленной формы (приложение № 1 к примерному положению) на посещение организации общественного питания школы, поданной в общеобразовательную организацию лично или на электронную почту общеобразовательной организации.

2.4. Сведения о поступившей заявке на посещение организации общественного питания школы заносятся в «Журнал заявок на посещение организации общественной питания школы» (приложение № 2 к примерному положению).

2.5. На основании заявок формируется состав группы родительского контроля, который может быть не более 3-х человек в день.

2.6. Допуск законных представителей в организацию общественного питания школы возможен в специальной одежде и только вместе со специалистом, ответственным за организацию питания в общеобразовательной организации.

2.7. В целях предупреждения возможного контакта с носителями вирусных, инфекционных, кожных и т.п. заболеваний перед посещением организации общественного питания школы законный представитель проходит собеседование с медицинским работником общеобразовательной организации.

2.8. Законный представитель при посещении организации общественного питания школы должен действовать в рамках конкретного запроса, указанного в заявке на посещение организации общественного питания школы.

2.9. Законный представитель при посещении организации общественного питания школы руководствуется законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Калужской области, органов местного самоуправления, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20, МР 2.4.0180-20, а также действующим положением и иными локальными нормативными актами общеобразовательной организации.

2.10. Законный представитель вправе получать комментарии, пояснения работников организации общественного питания школы, администрации общеобразовательной организации.

2.11. В рамках посещения организации общественного питания школы законный представитель имеет право:

- посетить обеденный зал, где осуществляется прием пищи;
- ознакомиться с организационно-правовой формой работы организации общественного питания школы;
- наблюдать санитарное состояние организации общественного питания школы, наличие санитарной одежды у работников пищеблока;
- наблюдать осуществление бракеража готовой продукции, получить у компетентных лиц сведения об осуществленном в день посещения бракераже готовой продукции;
- ознакомиться с утвержденным меню на день посещения организации общественного питания школы, а также утвержденным примерным циклическим меню;
- ознакомиться с информацией о реализуемых блюдах и продукции меню (с указанием наименования приема пищи, наименования блюд, массы порции, калорийности порции);
- наблюдать реализацию, полноту потребления блюд и продукции меню;
- приобрести за наличный или безналичный расчет и попробовать блюда и продукцию меню;
- наблюдать в обеденном зале организацию приема пищи: как дети входят в зал, как рассаживаются за столы, как ведут себя за столом, какова культура приема пищи, кто убирает посуду, как дети покидают обеденный зал, кто и когда накрывает на столы, кто сопровождает детей.

2.12. Законный представитель не должен допускать неуважительного отношения к сотрудникам общеобразовательной организации, сотрудникам организации общественного питания, учащимся. Не должен вмешиваться в процесс приготовления блюд, непосредственный процесс организации питания, не должен нарушать и вмешиваться в процесс питания и не должен допускать неуважительного отношения к сотрудникам общеобразовательной организации, сотрудникам организации

общественного питания школы, учащимся и иным посетителям общеобразовательной организации.

2.13. Законный представитель не имеет права вести видео/фотосъемку учащихся, работников организации общественного питания школа и сотрудников общеобразовательной организации.

2.14. По результатам посещения организации общественного питания школы законный представитель заполняет оценочный лист (приложение № 2 МР 2.4.0180-20), который регистрируется в «Журнале заявок на посещение организации общественного питания школы»; совместно с руководителем административно-общественной комиссии общеобразовательной организации анализирует полученные факты и, при необходимости, выносит предложения по действиям администрации, родителей, работников пищеблока в целях улучшения питания учащихся в общеобразовательной организации.

2.15. Информация о работе группы родительского контроля доводится до сведения руководителя общеобразовательной организации, обсуждается на общешкольных родительских собраниях, регулярно размещается на официальном сайте общеобразовательной организации.

2.16. Результаты работы группы родительского контроля могут явиться основанием для обращения в адрес учредителя общеобразовательной организации, органов контроля (надзора).

3. Проведение анкетирования законных представителей и учащихся по вопросам организации горячего питания в общеобразовательной организации и удовлетворенности его качеством

3.1. Проведение анкетирования законных представителей и учащихся по вопросам организации питания и удовлетворенности его качеством проводится не реже 1 раза в полугодие в соответствии с анкетой школьника (приложение № 1 МР 2.4.0180-20) и иными формами, разработанными общеобразовательной организацией совместно с органами управления общеобразовательной организации.

3.2. Заполненные анкеты законных представителей и учащихся анализируются. По результатам анкетирования готовятся предложения по совершенствованию организации школьного питания в общеобразовательной организации.

3.3. Результаты анкетирования законных представителей и учащихся, предложения по совершенствованию организации школьного питания в общеобразовательной организации и их выполнение регулярно размещаются на официальном сайте общеобразовательной организации.

4. Заключительные положения

4.1. Содержание данного положения доводится до сведения законных представителей, учащихся путем его размещения на официальном сайте общеобразовательной организации, в том числе на информационном стенде в доступном для законных представителей и учащихся местах.

4.2. Содержание положения и график посещения групп родительского контроля доводится до сведения работников организации общественного питания школы.

4.3. Контроль за реализацией положения осуществляет директор и иные органы управления общеобразовательной организации в соответствии с их компетенцией.

Приложение № 1

к положению о проведении мероприятий родительского контроля
за организацией горячего питания в общеобразовательной организации

Заявка на посещение организации общественной питания школы

1. Ф.И.О. законного представителя _____
2. Контактный телефон _____
3. Класс учащегося, чьи интересы представляет законный представитель _____
4. Запрос (цель) посещения _____
5. Желаемая дата посещения _____
6. Я, _____, обязуюсь соблюдать требования положения о проведении мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания в МОУ «_____».
7. Дата _____
8. Подпись _____

Приложение № 2

к положению о проведении мероприятий родительского контроля
за организацией горячего питания в общеобразовательной организации

**Журнал заявок
на посещение организации общественной питания школы в МОУ «_____»**

Дата поступления заявки	Ф.И.О. заявителя, контактный телефон	Ф.И. учащегося, класс, чьи интересы представляет заявитель	Желаемая дата посещения организации общественного питания школы	Дата посещения организации общественного питания школы	Результаты посещения организации общественного питания и предложения по улучшению организации школьного питания

4.4. Обеспечение мероприятий по формированию культуры здорового питания

4.4.1. Общеобразовательная организация разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся посредством проведения бесед, лекций, викторин, иных методов и форм занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания. Наглядными формами прививания навыков здорового питания могут быть плакаты, иллюстрированные лозунги в столовой, буфете, «уголке здоровья» и т.п.

4.4.2. На сайтах муниципальных органов управления, общеобразовательных организаций в информационно-телекоммуникационной сети Интернет рекомендуется создать специализированный раздел «Организация питания в общеобразовательных организациях», содержащий актуальные нормативные правовые документы

федерального, регионального и муниципального уровней, регулирующие вопросы школьного питания.

4.4.3. Рекомендуются в региональных, муниципальных средствах массовой информации освещать изменения в системе школьного питания через публикации в газетах и журналах, теле- и радиопередачи, размещение информации на сайтах в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

4.4.4. Информацию о мероприятиях регионального уровня по совершенствованию организации школьного питания необходимо размещать на сайтах органов исполнительной власти, осуществляющих управление в сфере образования, в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

4.4.5. Открытость образовательной организации для родительского сообщества начинается с информации, размещенной на сайте общеобразовательной организации. Рекомендации по размещению на сайте школы раздела, отражающего сведения об организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, включают требования правовых и нормативных документов. Специальные разделы на школьном сайте должны освещать все основные направления работы образовательной организации по формированию культуры здорового питания, содержать актуальную информацию, адресованную всем участникам образовательного процесса: педагогам, обучающимся и их родителям (законным представителям), а также всем заинтересованным лицам.

Для контроля реализации требований СП 2.3/2.4.3590-20 необходимым условием является вхождение образовательных организаций в автоматизированную систему мониторинга питания обучающихся с указанием процента действующих ссылок.

Проводимый мониторинг показывает степень выполнения требования документов к оформлению и содержанию сайтов школ по размещению информации в части организации питания обучающихся. Контроль за размещением информации об организации питания на сайтах школ через цифровую платформу должен осуществляться не реже двух раз в месяц. В целях формирования рейтинга общественной оценки школьного питания необходимо размещение на сайтах школ в подкаталоге «food» заполненного файла «findex.xlsx».

Необходимо размещение на школьном сайте непосредственных ссылок на другие ресурсы в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по вопросам здорового питания. Количество образовательных организаций, охваченных цифровой платформой, приведено в таблице № 16.

Таблица № 16

Количество образовательных организаций, охваченных цифровой платформой

№ п/п	Наименование муниципалитета	Количество образовательных организаций	Охват образовательных организаций цифровой платформой, %	Количество действующих ссылок, %
1	Бабынинский район	9	100	100
2	Барятинский район	5	100	100
3	Боровский район	15	100	100
4	Дзержинский район	20	100	100

5	Думиничский район	11	100	100
6	Жиздринский район	9	100	100
7	Жуковский район	14	100	100
8	Износковский район	6	100	100
9	Город Калуга	48	100	100
10	Город Киров и Кировский район	16	100	100
11	Козельский район	15	100	100
12	Куйбышевский район	8	100	100
13	Город Людиново и Людиновский район	14	100	100
14	Малоярославецкий район	15	100	100
15	Медынский район	8	100	100
16	Мещовский район	9	100	100
17	Мосальский район	6	100	100
18	Город Обнинск	19	100	100
19	Перемышльский район	11	100	100
20	Спас-Деменский район	5	100	100
21	Сухиничский район	15	100	100
22	Тарусский район	7	100	100
23	Ульяновский район	5	100	100
24	Ферзиковский район	12	100	100
25	Хвастовичский район	8	100	100
26	Юхновский район	8	100	100

4.5. Организация мониторинга горячего питания

4.5.1. Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в общеобразовательных организациях, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания.

4.5.2. Мониторинг проводят учредитель общеобразовательной организации, государственные и муниципальные органы управления образованием и орган управления общеобразовательной организацией.

4.5.3. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся в 1-4-х классов;
- количество обучающихся в первую смену в 1-4-х классах;
- количество обучающихся во вторую смену в 1-4-х классах;
- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (доготовочные), буфеты-раздаточные);
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- наличие меню, соответствующего требованиям Стандарта;
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний);
- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов.
- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей.

4.6. Требования к результатам реализации регионального стандарта

Ожидаемым результатом использования регионального стандарта должны стать разработанные и внедренные модели организации качественного и доступного горячего питания обучающихся, сформированные на основе принципов, учитывающих специфику региональных особенностей, позволяющие создать условия для 100-процентного охвата обучающихся 1-4-х классов муниципальных общеобразовательных организаций здоровым горячим питанием. Индикаторы эффективности организации питания приведены в таблицах № 17.

Таблица № 17

Перечень индикаторов эффективности организации питания

Критерии оценки организации школьного питания	Требования нормативных документов	Итоговые показатели, %	Баллы
Наличие на сайте школы раздела по организации питания, % от общего количества школ	Постановление Правительства РФ № 1802 (МР 2.4.0179-20 п. 2.7)		
Наличие ежедневного меню для обучающихся начальных классов на сайте, % от общего количества школ	Постановление Правительства РФ № 1802 (МР 2.4.0179-20 п. 2.7).		
Соответствие фактической массы блюд установленной норме, % школ с отклонениями от нормы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 9		
Соответствие фактического суммарного объема блюд по приемам пищи установленной норме, % с отклонениями от нормы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 9		
Уровень оснащения новым технологическим оборудованием школьных пищеблоков и столовых (% нового оборудования от общего количества)	Региональная программа модернизации пищеблоков школ школьных столовых		

Наличие технологических паспортов пищеблоков, ед. % от общего числа пищеблоков	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.9		
Наличие на сайтах образовательных организаций «горячей линии» для взаимодействия с родителями, % от общего числа школ	Протокол совещания Т.А. Голиковой от 01.02.22г., п.2		
Трудоустройство выпускников профильных колледжей и техникумов в пищеблоках школ, чел., % от общего количества выпускников	Протокол совещания Т.А. Голиковой от 01.02.22г., п.2		
Повышение квалификации сотрудников пищеблоков школьных столовых по программе производственного контроля на принципах ХАССП, чел., % от общего количества сотрудников в пищеблоках школ	Протокол совещания Т.А. Голиковой от 01.02.22г., п.2		

4.7. Ранжирование районов региона по показателям эффективности организации питания

Ранжирование муниципальных районов (городских округов) Калужской области осуществляется на основе фактического уровня выполнения требований с учетом количества баллов по каждому критерию и показателю (таблица № 17).